Modèle LCR7W

7-Spit rôtissoire four avec système de lavage
Manuel de l'opérateur

LBC Bakery Equipment, Inc.

5901 – 23rd Drive West, Suite 105
Everett, WA 98203
Phone: 888-RACKOVN (888-722-5686)
Fax: 425-642-8310
Email: service@lbcbakery.com
Website: www.lbcbakery.com

REV E 4/2014

LIRE EN PREMIER

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL. IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE OPERATORS DE CET APPAREIL À FORMER SUPERVISOR ET AUTORISER TOUTE PERSONNE DÉSIGNÉE COMME UN OPÉRATEUR. TOUS LES OPÉRATEUR DOIVENT LIRE ET COMPRENDRE CE MANUEL.

AVERTISSEMENT
NE CONSERVEZ PAS OU UTILISEZ DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS INFLAMMABLES OU DE LIQUIDES AUX ALENTOURS DE CELA OU AUTRE APPAREIL.
AVERTISSEMENT
L'INSTALLATION IMPROPRE, L'AJUSTAGE, LE SERVICE OU LA MAINTENANCE PEUVENT PROVOQUER LE DOMMAGE DE PROPRIÉTÉ, LA BLESSURE OU LA MORT. LISEZ L'INSTALLATION, EN OPÉRANT ET LES INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE TOUT À FAIT AVANT LE FAIT D'INSTALLER OU LE FAIT D'ASSURER L'ENTRETIEN CET ÉQUIPEMENT.
PRUDENCE
GARDEZ TOUJOURS LA RÉGION PRÈS DE L'APPAREIL LIBRE DES MATIÈRES COMBUSTIBLES.

Votre LBC Rotisserie a été fabriqué aux normes rigides. L'appareil a été testé et est répertorié par société Intertek Testing Services (ETL Semko) et satisfait aux prescriptions de sécurité et normes en matière d'assainissement.

A La responsabilité du fabricant est à alimentation adapté des instructions détaillées et des recommandations pour le bon fonctionnement et la maintenance.

B toutes les operations maintenance et de réparation de ce ou de tout appareil doit être effectuée par du personnel dûment formé et qualifié et toutes ces operations maintenance et réparation doit être effectuée dans une diligence. Il est de la responsabilité du propriétaire. Operator pour assurer une formation adéquate et de la diligence de toute personne entrant en contact avec l'un ou l'autre des unités ou la sortie (produit les fumées ou autrement) de l'objet. Il est de la responsabilité du propriétaire operator pour s'assurer que les unités sont installés et exploités conformément aux normes OSHA 1910.263 .

C Un périodique et régulière du programme de nettoyage d'inspection et de maintenance doit être établi et entretien complet des enregistrements conservés. Il est de la seule responsabilité du propriétaire operator d'établir planifier et appliquer la fréquence et la portée de ces programmes conformément aux pratiques recommandées et en tenant compte de conditions de fonctionnement réelles.

D L'appareil doit être utilisé dans des limites qui ne doivent pas dépasser ses limites de fonctionnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil en conformité avec les règles et les limites décrites dans ce manuel et la publication de la fiche de caractéristiques et conformément aux directives et aux instructions du propriétaire operator de l'appareil ou de l'employeur et en conformité avec les normes fédérales les lois et ordonnances.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE **PAGE**

Lire en premier 2

Sécurité règles d'exploitation 4

Description de l'appareil 6

Configurations 7

Présentation de la commande 8

Fonctionnement

- Comment programmer et enregistrer une recette 11
- Comment exécuter une recette 13
- Comment utiliser le système de lavage 14

Maintenance 17

Liste de pieces 18

Notes 19

Garantie 20

SÉCURITÉ RÈGLES D'EXPLOITATION (Partie 1 de 2)

VOUS DEVEZ LIRE ET COMPRENDRE CETTE SECTION AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Les surfaces chaudes

- L'appareil peut être chaud. N'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil intérieur sans protection adéquate. Contact avec des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures graves, perte de la peau et des cheveux et de l'utilisation de prothèses.
- L'appareil porte ne peut rester ouvert et peut se fermer sur son propre.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes lorsque le chargement ou le déchargement du four. Usage appareil moufles à poignée spits les fourches ou de paniers. Contact avec produit chaud peut vous causer de réagir soudainement et entraîner des éclaboussures ou laisser tomber le produit, qui peuvent causer des dommages physiques.

L'eau chaude et de la vapeur

- Cet appareil produit de la vapeur dans le processus de cuisson. Lors de l'ouverture de la porte de chargement air chaud et la vapeur sera libéré de l'étuve intérieur. La vapeur est très chaude et le contact peut causer de graves brûlures, perte de la peau et des cheveux, perte de l'utilisation de prothèses et de graves blessures pour les yeux et les organes internes. Contact excessif avec de la vapeur peut même entraîner la perte de la vie. Ouvrir la porte de chargement lentement et garder votre visage et vos mains de l'ouverture.
- La vapeur produite par l'appareil peuvent provoquer la parole à devenir humide. Si cela se produit essuyer ou éponger l'eau et alerter les autres employés du danger.
- La vapeur et pour l'eau chaude peut être expulsé par l'appareil de purge. La conduite de vidange doit être connecté à un entrefer de vidange lors de l'installation pour permettre à l'excès d'eau pour être évacués de la zone de travail. La vapeur et l'eau de la vidange peut être très chaud et le contact peut causer de graves brûlures, perte de la peau et des cheveux, perte de l'utilisation des prothèses et des blessures graves pour les yeux et les organes internes.
- Faire preuve de prudence pour éviter le glissement lors de l'utilisation de cet appareil ou lorsque, dans le domaine de l'appareil. Dans le cas où le drain bouché poursuite de l'utilisation de l'appareil peut entraîner dans l'eau coulant sur le sol dans la zone générale de travail autour de l'appareil. Si la vidange est bouché et les éclaboussures d'eau sur le plancher.
    - Arrêtez d'utiliser l'appareil pour empêcher l'eau plus déversement.
    - Mop et nettoyer toute trace d'eau sur le plancher à l'avant de l'appareil ou dans les environs zone de travail.
    - d'alerter les autres personnel employés les clients ou les observateurs du danger.
    - notifier superviseur ou un réparateur entretien personnes et avoir vidanger débouchées.

Les bords tranchants et risques de pincement

- Faire preuve de prudence afin d'éviter tout contact avec des bords tranchants. Portes couvre, etc. peuvent avoir des bords qui peuvent couper ou accrocher la peau et les vêtements. Faire preuve de prudence lors du travail sur le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- Gardez les mains et les doigts en dehors du chemin de la porte de chargement lors de la fermeture pour éviter de les pincer.

Souches, over-extension, over-exertion et dangers liés au lavage

Faites preuve de prudence lors du chargement ou du déchargement de lourd produit à partir de l'appareil. Produit cuit peut être lourd et entraîner des entorses les souches ou blessures à dos bras mains ou des jambes. Ne soulevez pas plus que vous êtes capable de soulever.

Autres precautions

- Ne jamais se tenir debout sur le dessus de l'appareil pour une raison quelconque.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Le four n'est pas un auto-appareil de nettoyage - ne pas tenter de brûler contamination de surface.

SÉCURITÉ RÈGLES D'EXPLOITATION (Partie 2 de 2)

VOUS DEVEZ LIRE ET COMPRENDRE CETTE SECTION AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Risque d'incendie ou de dégagement de fume

- Si vous voyez les flammes ou la fumée dans ou autour de l'appareil
  - Mettez l'appareil hors tension et contactez votre superviseur ou d'un fournisseur de service agréé.
  - Appelez le 911 ou le contact personnel de sécurité-incendie, conformément à votre employeur de plan d'urgence.
  - Ne pas ouvrir la porte de chargement comme cela permettra l'oxygène pour atteindre les flammes et peut provoquer des blessures aux personnes dommages à la propriété et peut entraîner la perte de la vie.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ou tout autre appareil si vous entendez bangs pop ou autres bruits anormaux. Éteignez l'appareil et contactez votre superviseur ou votre mainteneur agréé.
  - Ne permettent pas de matériaux inflammables à mettre dans l'appareil. Les matériaux suivants sont inflammables
  - L'essence et des produits pétroliers y compris la cire et tar.
  - Les copeaux de bois le bois et le papier.
  - La farine et la poussière fine farine de maïs qui peut devenir aérogène.
  - Carbonisés produits cuits ou tout autre matériau brûlé.
  - Les graisses animales et végétales que vaporiser ou surchauffer.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si un système d'extinction d'incendie ou système d'alarme incendie est dysfonctionnel ou a été déchargée. Contactez votre superviseur ou contacter le système de sécurité incendie un réparateur.
- Si un système d'extinction des incendies rejets tandis que vous faites fonctionner l'appareil mettez l'appareil hors tension et suivez votre employeur du plan d'urgence ou sortie du bâtiment ou de la zone de travail.

Danger électrique

- Ne pas faire fonctionner l'appareil si caches électriques sont supprimés ou il y sont effilochés brûlé ou fils exposés ou si tout vivre les bornes électriques sont exposés. Éteignez l'appareil et tout disjoncteur ou déconnecter le périphérique alimente l'appareil comme décrit dans votre employeur du plan d'urgence.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'un disjoncteur ou un fusible connecté à l'appareil devient déclenché et ne peut pas être réinitialisé. Contactez votre superviseur ou un réparateur agréé ou à un électricien pour corriger la condition avant de faire fonctionner l'appareil. Alerter les autres employés et le personnel de service pour les feux de détresse.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si vous vous sentez un choc électrique en cas de contact avec l'appareil ou autres périphériques connectés à l'appareil. Contactez votre superviseur ou un réparateur agréé ou à un électricien pour corriger la condition avant de faire fonctionner l'appareil. Alerter les autres employés et le personnel de service pour les feux de détresse.

Fonctionnement incorrect

- Ne pas faire fonctionner l'appareil si les capots portes ou d'autres composants sont supprimés.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si toute autre personne a appliqué un lock-out de l'alimentation électrique ou a marqué l'appareil de manière à suggérer un que l'appareil ne soit utilisé. Contactez votre superviseur pour obtenir des instructions supplémentaires, reportez-vous à votre employeur du plan de sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Dimensions extérieures

38,4” [975mm] Hauteur 38,9” [988mm] Largeur 31,3” [795mm] Profondeur

REMARQUE 1: La profondeur indiquée est pour la LCR7W-2D deux portes (pass-through) four et exclut les poignées. Pour la LCR7W-1D une seule porte four ajouter 0,6 " [15mm].

REMARQUE 2: La hauteur indiqué exclut les jambes roulettes ou sur un socle. Pour un comptoir jambes ajouter 4,0" [102 mm]. Pour plancher jambes ajouter 6,0" [152 mm]. Pour les roulettes ajouter 4,5 " [114 mm]. Pour le statif ajouter 32,1" [815mm].

Construction

- L'extérieur haut% 2C avant% 2C arrière et les côtés sont construits en acier inoxydable% 2C comme c'est le four cuire la cavité (y compris le carrousel pieces, dip plaques, fourches, spits et paniers). Le dessous est construit en acier inoxydable et résistant à la corrosion en acier aluminé.
- Les portes de chargement sont dotées de fenêtres à double vitrage de sécurité trempé avec une faible énergie de revêtement pour une efficacité accrue. Les volets intérieurs sont pourvus d'une charnière pour faciliter le nettoyage.
- Le four cuire la cavité est isolé avec haute température isolement pour perte de chaleur réduite et une amélioration de l'efficacité énergétique.
- Haute sortie lampes halogènes sont situés à l'avant, en haut et à l'arrière du four pour éclairer soigneusement la chambre cook pour faciliter la visualisation.

Performances

- Action rapide eléments de chauffage sont utilisés sur l'efficacité énergétique de cuisson par convection.
- Top-ventilateurs montés soigneusement faire circuler l'air convection de même le brunissement du produit alimentaire.

Capacité

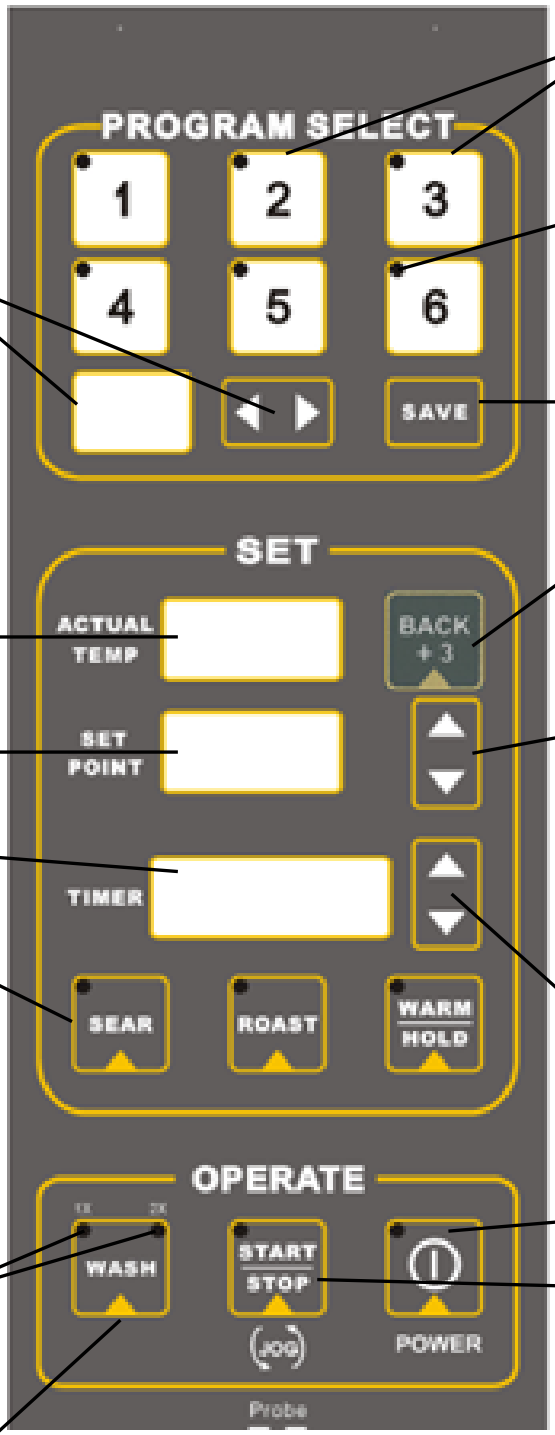
- 28—35 capacité de poulet

Contrôles

- Simple intuitive et facile à comprendre.
- Une grande affiche de temps température et numéro de recette.
- Sear rôti et chaleureux hold boutons d'événements pour faciliter les setups de recette.
- Jusqu'à 3-événement capacité de recette.
- Stockage de jusqu'à 20 recettes.
- 6 Boutons de sélection rapide pour votre plus fréquemment utilisés recettes.
- Carrousel intérieur et les ventilateurs s'arrêtent automatiquement lorsque la porte de chargement est ouverte et reprendra automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Appuyez sur et maintenez bouton jog dial pour faire pivoter le carrousel pendant que la porte est ouverte pour faciliter le chargement et le déchargement.
- Alarme sonore pour indiquer la fin du cycle cook.
- Un seul bouton démarrer pour laver le fonction avec choix de lavage standard (1X) et heavy wash (2X).

PRÉSENTATION DE LA COMMANDE (partie 1 sur 3)

Voir pages 8 & 9 des descriptions plus approfondies des caractéristiques indiquées ci-dessous.



E1. Boutons Quick-Select
Accès facile à la plupart des plus fréquemment utilisés recettes

E1. Recette témoin
S'allume pour indiquer quand une sélection rapide recette a été ouvert

E1. Recette boutons fléchés affichage
Utilisez les flèches pour faire défiler les recettes numéro de la recette apparaît sur l'affichage

E3. Recette bouton enregistrer
Économisez jusqu'à 20 recettes

H. Back +3 bouton
Utilisez ce bouton pour sauvegarder un exécutant recette un événement pour modifier l'heure et temp.

C. Réelle affichage temp

C. Point de consigne affichage

C. Point de consigne boutons de flèche Utiliser pour le réglage point de consigne de température

D. Affichage de la minuterie

B. Modifier échelle de temperature
Simultanément, appuyez sur et maintenez-flèches vers le haut et vers le bas pendant 3 secondes pour changer d'échelle

E2. Cook boutons événement
Appuyez sur pour accéder aux paramètres existants ou à définir de nouveaux paramètres pour sear rôti et chaleureux hold événements

D. Timer boutons de flèche
Utilisez pour changer temps de cuisson

A. Bouton d'alimentation

G. 1X/2X indicateurs
S'allume pour indiquer le type de lavage sélectionné (normal ou lourd)

D. Timer start/stop bouton
Appuyez sur pour démarrer stop cook timer. Appuyez sur et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour réinitialiser la minuterie

G. Bouton lave
Appuyez sur pour démarrer ou arrêter le cycle de lavage

F. Bouton jog
Appuyez sur et maintenez cette touche pour régler position du carrousel de chargement lorsque la porte est ouverte

PRÉSENTATION DE LA COMMANDE (partie 2 sur 3)

A V I S	Au cours des premières heures de fonctionnement vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée à la rôtisserie et pour une faible odeur. Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra après quelques heures d'utilisation.

A **Un bouton d'alimentation.** Appuyez sur ce bouton pour allumer le four ou off. Le voyant d'alimentation reste allumé lorsque l'appareil est connecté à une alimentation électrique.

B **Modifier échelle de température.** Le four peut afficher les températures dans l'une ou l'autre de ou °C. Pour changer d'un barème à l'autre simultanément, appuyez sur et maintenez les deux. Point de consigne flèches pendant 3 secondes. Sauf sélectionné sinon ce barème restera actif pour tous les futurs démarrages. Recettes enregistrées seront automatiquement à l'échelle sélectionnée.

C **Point de consigne et la température réelle.** Utiliser le point de consigne les flèches pour saisir la température désirée qui apparaîtra à côté du point de consigne affichage. Le four se chauffer ou refroidir pour correspondre au point de consigne et la température du four apparaîtra dans la réelle affichage temp.

D **Cook Timer.** Le démarrage de la temporization stop et bouton de réinitialisation peut être utilisé de la manière suivante:

1 **Démarrer le minuteur.** Appuyez sur star/stop une fois sur le bouton pour démarrer le minuteur. Lorsque le minuteur est en marche le minuteur deux points clignotent. Si la porte de chargement est ouverte alors que le chronomètre décompte le compte à rebours sera automatiquement en pause. Le compte à rebours va reprendre lorsque la porte est fermée. Une alarme sonore retentit lorsque la minuterie à zéro. Appuyez sur n'importe quel bouton de la commande pour faire taire l'avertisseur sonore.

2 **Arrêter le chronomètre.** Si le minuteur est en marche appuyez sur le start/stop à nouveau sur ce bouton pour arrêter le compte à rebours. Lorsque le chronomètre est arête toute l'affichage de la minuterie clignote également.

3 **Remettre le chronomètre à zéro.** Appuyez sur et maintenez le bouton enfoncé pour réinitialiser le chronomètre.

4 **Fonction Jog.** Si la porte de chargement est ouverte le cook bouton minuterie fonctionne comme un bouton jog. Voir le bouton Jog description dans cette section.

E **Recette fonctionnalités**

1 **Stockage et Quick-Select Boutons.** Jusqu'à 20 recettes peuvent être stockées. Six grandes numérotés Quick-Select boutons permettent un accès facile à votre plus fréquemment utilisés recettes avec une simple pression sur une touche. Toutes les recettes peuvent être accessibles avec le programme Sélectionner les flèches. Le numéro de recette apparaîtra dans l'affichage adjacent comme vous avance grâce à des recettes.

PRÉSENTATION DE LA COMMANDE (partie 3 sur 3)

2 **Cook boutons étape.** Le sear rôti et chaleureux hold boutons vous permettent de créer jusqu'à 3 étapes de cuisson. (REMARQUE: Le point de consigne et les valeurs de l'horloge pour tous les 20 recettes ont été programmés en usine pour votre commodité. Ces valeurs peuvent être utilisées en l'état ou modifiés selon le besoin.)

3 **Bouton Enregistrer.** Appuyez sur le bouton enregistrer deux fois pour enregistrer la recette.

F **Bouton jog.** Appuyez sur et maintenez ce bouton pour faire pivoter le carrousel tandis que la porte de chargement est ouverte. Vous pouvez également faire pivoter le carrousel de la fermeture de la porte.

G **Bouton lave.** Appuyez sur ce bouton pour lancer le cycle de lavage. (REMARQUE: le four doit être à la bonne température avant le cycle de lavage peut commencer. Il y a peut-être une période d'attente comme le four automatiquement réchauffe ou refroidit.)

a **1X (Normal) et 2X (Lourde) Wash.** Appuyez sur le bouton lave jusqu'à ce que le témoin s'allume. Appuyez une fois sur le bouton pour sélectionner un 1X (normal) cycle de lavage. Le 1X fonction lavage est destiné pour le nettoyage quotidien. Appuyez sur le bouton laver deux fois pour sélectionner un 2X (lourde) cycle de lavage pour un nettoyage plus. Pour quitter le mode lavage et revenir au mode cook appuyez sur le bouton wash une troisième fois ou jusqu'à ce que les deux voyants sont éteints. Lorsque le four termine le cycle de lavage s'éteint automatiquement.

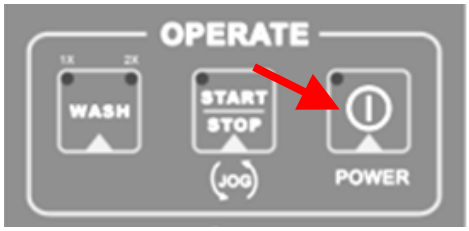
b **Scrub alerte.** Pendant le cycle de lavage une alerte sonore retentit (3 bips toutes les 10 secondes) indiquant qu'il est conseillé d'ouvrir la porte du four et desserrer les résidus avec une brosse. Une brève scrub va assurer un nettoyant four à la fin du cycle de lavage. Le cycle de lavage s'interrompt lorsque la porte de chargement est ouverte et reprend lorsque la porte est fermée.

H **Arrière bouton.** Ce bouton vous permet de sauvegarder un événement de changement de température et de temps en exécutant une recette. Une seule presse soutient le programme de l'événement et ajoute 3 minutes à cet événement. Chaque presse supplémentaire de ce bouton ajoute 3 minutes à l'événement.

FONCTIONNEMENT (partie 1 sur 6)

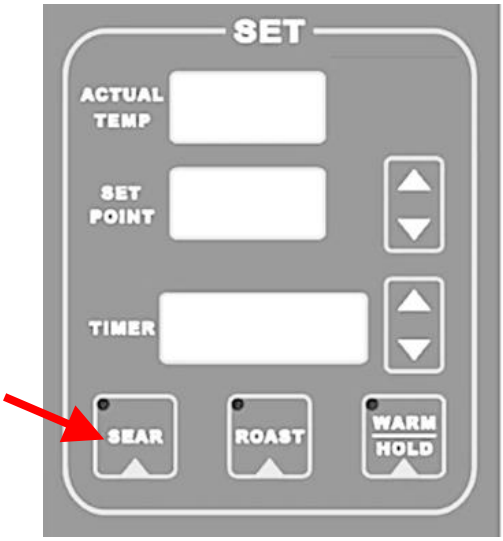
Comment programmer et enregistrer une recette

- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le four.



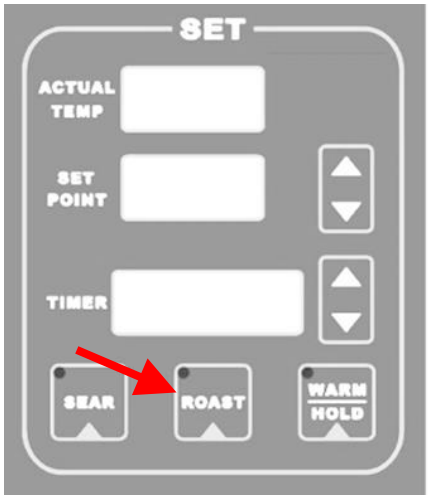
- Sélectionnez un numéro de recette. Jusqu'à 20 recettes peuvent être enregistrées. Boutons 1 à 6 sont Quick-Select boutons destinés à votre la plus utilisée des recettes. Recettes 7 à 20 peut être accessible avec le programme sélectionner les flèches. Le numéro de la recette sélectionnée apparaît dans l'affichage adjacent.

- La configuration ou désactiver le sear étape. Dans setup appuyez sur le bouton sear et entrez un point de consigne et de temps. Si vous préférez désactiver le sear étape saisissez un sear temps de "00:00."

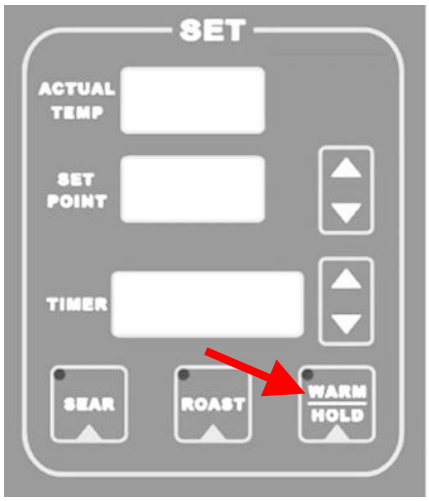


OPERATION (Part 2 of 6)

- La configuration ou désactiver l'étape rôti. Dans setup appuyez sur le bouton rôti et entrez un point de consigne et de temps. Si vous préférez désactiver le rôti étape saisissez le rôti de temps "00:00."



- La configuration du chaud/hold étape. Dans setup appuyez sur le chaud hold bouton et entrez un point défini. (REMARQUE: La chaleureuse hold étape n'a aucun paramètre de temps et l'affichage de la temporisation sera vide.)

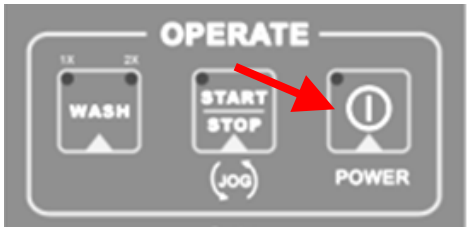


- Appuyer sur le bouton Sauver deux fois pour enregistrer votre recette. Le four s'ajuste automatiquement au set temp de la première étape avec une valeur de temporisation.

FONCTIONNEMENT (partie 3 sur 6)

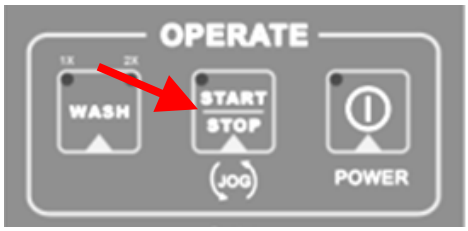
Comment exécuter une recette

- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le four. (REMARQUE: le four chauffe automatiquement au set temp de la première étape avec une temporisation active valeur.)



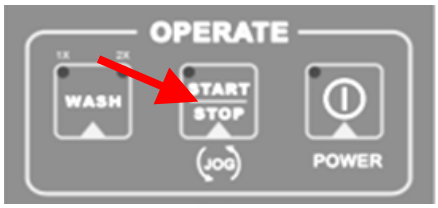
- Sélectionnez votre recette. Boutons 1 à 6 sont Quick-Select boutons destinés à votre plus populaires recettes. Recettes 7 à 20 peut être accessible avec le programme sélectionner les flèches. Le numéro de la recette sélectionnée apparaît dans l'affichage adjacent. Le four chauffe automatiquement à la température indiquée dans le point de consigne affichage.

- Après le four a atteint la température charger votre produit pour la cuisson. (REMARQUE: Lorsque la porte de chargement est ouverte le démarrage de la temporization stop bouton convertit à un carrousel bouton jog. Appuyez sur le bouton jog pour faire pivoter le carrousel roue et relâchez le bouton pour arrêter la roue.)



FONCTIONNEMENT (partie 4 sur 6)

- Fermer la porte de chargement et appuyez sur la minuterie bouton démarrer. Le voyant du minuteur et le minuteur colon va changer à partir de régulier à clignoter pour indiquer la temporisation est active et le décompte. (Remarque 1: Pour arrêter le minuteur appuyez sur la minuterie bouton démarrer une deuxième fois. Appuyez sur la minuterie bouton démarrer une troisième fois pour reprendre le compte à rebours. REMARQUE 2: Pour réinitialiser le minuteur appuyez sur la touche et maintenez la minuterie bouton démarrer pendant 3 secondes. REMARQUE 3: Le compte à rebours de la minuterie se met en pause dès que la porte de chargement est ouverte et reprendre lorsque la porte de chargement est à nouveau fermée.)

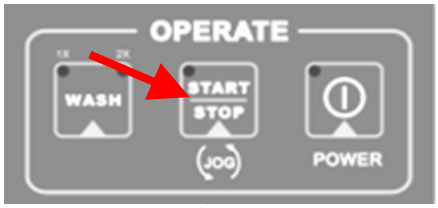


- Un bref signal sonore retentit lorsqu'un événement se termine et une autre commence. Appuyez sur un bouton quelconque pour réduire au silence l'alerte.

- Si nécessaire la temperature et de temps peut être modifié pour l'étape montrant dans le contrôle s'affiche. (Remarque 1: Seulement l'étape affichée peut être modifiée. REMARQUE 2: Pour enregistrer les modifications appuyez sur le bouton enregistrer deux fois.)

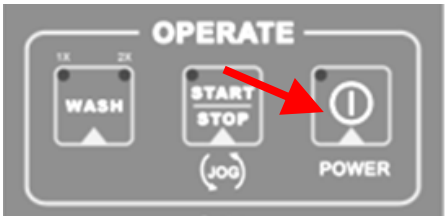
  Lorsque le buzzer d'alerte retentit pour indiquer que le cook cycle écoulé ouvrez la porte et vérifier la température interne du produit cuit avec la sonde de température.

- Soit de retirer le produit cuit ou le laisser dans le four pendant les chaudes hold étape. Si le retrait du produit cuit et préparer une autre cook appuyez sur et maintenez le démarrage de la temporization stop enfoncé pendant trois secondes pour réinitialiser l'original cook paramètres.



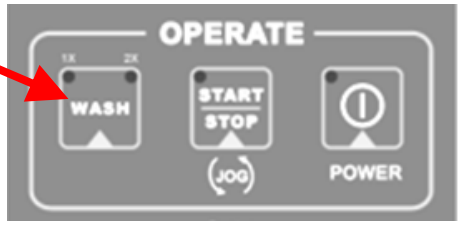
Comment utiliser le système Wash-Down

• Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le four.



FONCTIONNEMENT (partie 5 sur 6)

- Retirez tous les produits cuits au four avec de la viande os ou d'autres débris du four intérieur. Appuyez sur le bouton wash et sélectionner votre mode lavage. [NOTE: Une presse active le 1X (normal) mode lavage. Deux presses va activer le 2X (lourde) mode lavage. Trois presses retournera le four à cuire mode.]

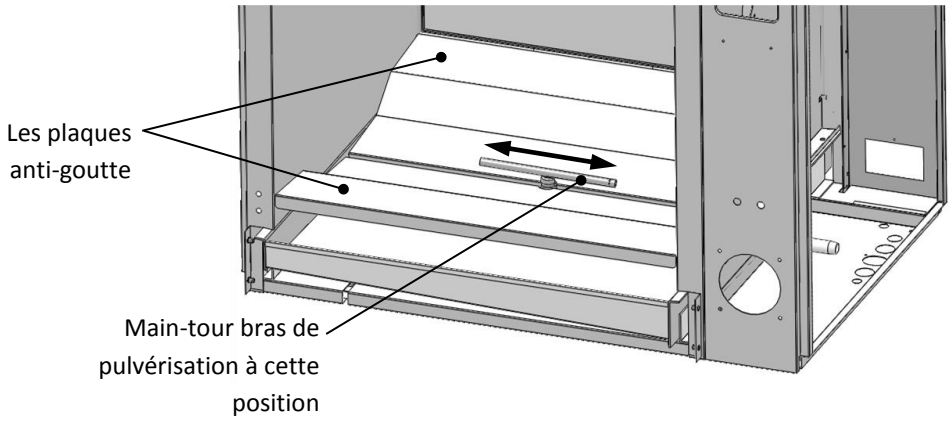


Une fois le mode lavage a été sélectionné le four s'ajuster automatiquement sa température pour le savon optimale de température d'activation. Il est normal que la température du four à semblent être inactif pendant cette température-étape de l'ajustement. Lorsque le four a atteint la température optimale le bras de pulvérisation sera brièvement vous arrosez l'intérieur avec un prémélangée solution d'eau et de savon. La solution sera tremper pendant une période de temps afin de lui permettre de réagir avec la fat résidus à l'intérieur du four. À la fin du cycle de trempage le four sera automatiquement le rinçage.

- Une alerte sonore retentit après chaque cycle de rinçage pour indiquer que la fonction Scrub est activée. Les lettres "Scr" apparaîtra sur le contrôle indiquant les portes de chargement peut être ouvert en toute sécurité et de l'intérieur nettoyé avec une brosse en nylon ou pad. Nettoyage de la fat de résidus se desserre, il et rend le nettoyage plus facile à la fin du cycle de lavage. Alors que la porte de chargement est ouverte tous les cycle de lavage fonctions sera en pause permettant autant de temps que nécessaire pour brosser l'intérieur. Lorsque vous avez terminé fermer la porte de chargement pour reprendre le laver le bas du cycle. (REMARQUE: Si préféré le scrub alerte peut être ignoré. L'alerte retentit pendant 90 secondes après laquelle il s'arrête et le four reprendra automatiquement le cycle de lavage.)

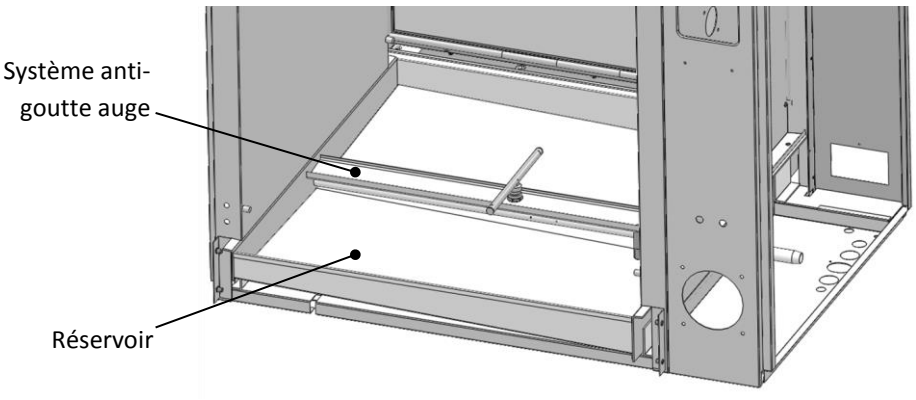
- Après le nettoyage étape le four va répéter les étapes déjà décrites. Ils sont (1) une langueur l'étape où l'intérieur est pulvérisé avec une eau savonneuse solution (2) tremper une étape où la solution est autorisé de tremper dans et attaque fat résidu (3) rinçage une étape où la solution savonneuse est rincé avec de l'eau et (4) une deuxième alerte scrub. Un rinçage final se termine le cycle de lavage. (REMARQUE: Lorsque le cycle de lavage est terminé le four s'éteint automatiquement.)

- Lorsque le cycle de lavage est terminée retirer les plaques anti-goutte. Pour faciliter la dépose main-tourner le bras de rampe, comme illustré. Les plaques pendre librement l'intérieur du four aucun outil n'est nécessaire pour cette étape. Ne pas s'inquiéter si la cuisson reste des résidus sur les plaques il sera desserrée et va se retirer facilement. Il est recommandé que les résidus être grattées à l'aide d'un plastique (non métallique) racloir dans un récipient au rebut avant lavage régulier avec vaisselle du savon et de l'eau tiède.

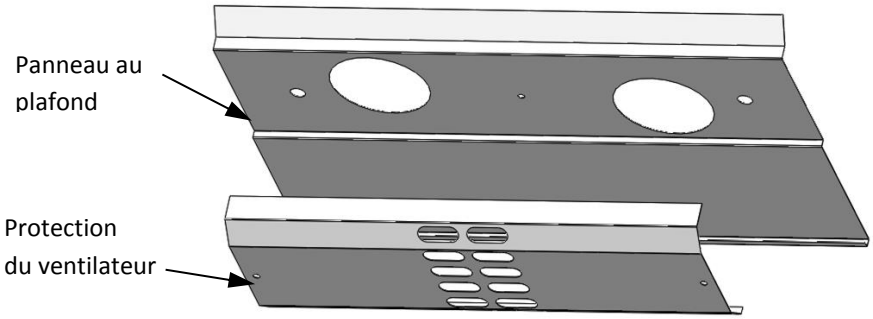


FONCTIONNEMENT (partie 6 sur 6)

- Après le retrait de la gouttière intérieure plaques inspecter la graisse l'auge et le réservoir. Les deux sont situés sous les plaques anti-goutte. Retirer tout produit des débris qui peuvent s'être accumulées dans ces domaines.



- Une fois par semaine (minimum) retirer la protection du ventilateur et du panneau au plafond et nettoyer les surfaces supérieure et inférieure. Les deux pièces sont situés à l'intérieur du plafond du four et sont conservés avec écrous à ailettes.



- Nettoyer le reste du four avec intérieur chaleureux l'eau savonneuse et un chiffon doux avant de remplacer les plateaux égouttoir panneau de plafond et la protection du ventilateur.

MAINTENANCE

AVERTISSEMENT	**GARDER L'EAU ET LES SOLUTIONS DE CONTRÔLE. NE JAMAIS PULVÉRISER OU FLEXIBLE CONSOLE DE COMMANDE.**
ATTENTION	TOUJOURS GARDER LA RÉGION PRÈS DE L'APPAREIL EXEMPT DE MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.
ATTENTION	MAINTENIR LE PLANCHER À L'AVANT DE L'APPAREIL PROPRE ET SEC. SI LES DÉVERSEMENTS NETTOYEZ-LES IMMÉDIATEMENT A AVOILD LE DANGER DES GLISSADES OU LES CHUTES.
A V I S	Ne jamais utiliser le chlore-nettoyants basée sur cet appareil. Le chlore corrode en acier inoxydable.
A V I S	Pour maintenir la sécurité optimale et performances il est recommandé qu'un programme d'entretien régulier sera mis en œuvre. Il est de la seule responsabilité de l'utilisateur d'établir planifier et appliquer un tel programme. Bien que le service effectif calendrier variera en fonction de l'environnement dans lequel l'équipement est en fonctionnement il est recommandé que le ci-dessus doit être fait par un LBC-représentant agréé tous les six mois.

Après chaque utilization

- Retirez tous les brochettes ou paniers du carrousel. Lavez-les avec de l'eau chaude et au savon, puis rincez avec de l'eau.

Tous les jours

- Avec la porte de chargement ouverte la charnière de vitre intérieur vers l'extérieur du châssis pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou laver les électrodes comme abrasifs endommagent la basse énergie revêtement.
- Utilisation automatique du système de lavage. (Reportez-vous à la section "Utilisation" de ce manuel pour obtenir des instructions sur l'utilisation du système de lavage.)

Hebdomadaire (minimum)

- Nettoyez le panneau au plafond et la protection du ventilateur. Nettoyer les surfaces supérieure et inférieure. Les deux pièces sont situés à l'intérieur du plafond du four et sont conservés avec le pouce les écrous pour faciliter la dépose.

Selon le besoin

- Videz le récipient de graisse afin de s'assurer qu'elle ne déborde pas.
- Remplacer le savon flacon vide. Utilisez uniquement CIP Nettoyant de four qui peut être acheté auprès de LBC Matériel de boulangerie. Voir la liste des pièces section de ce manuel.

AVERTISSEMENT	**NETTOYANT EST CORROSIF. LISEZ ATTENTIVEMENT LA SECTION LA SECTION PRÉCAUTIONS ET PREMIÈRE AIDE INFORMATIONS SUR ÉTIQUETTE APPOSSÉE SUR LE RÉCIPIENT.**

LISTE DE PIÈCES

AVERTISSEMENT	**HAUTE ET BASSES TENSIONS SONT À L'INTÉRIEUR ACTUEL DE CET APPAREIL QUAND L'APPAREIL EST BRANCHÉ/WIRED DANS UN RÉCIPIENT LIVE. AVANT DE REMPLACER LES PARTIES, COUPER L'UNITÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**
P R U D E N C E	**UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CEUX FOURNIS PAR LBC OU DE LEURS DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PAUVENT PROVOQUER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET/ OU DES DOMMAGES À L'APPAREIL ET ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.**
A V I S	Des services sur ce ou tout autre appareil LBC doivent être effectuées par du personnel qualifié. Pour un représentant de service agréé dans votre région, visitez notre site Web à www.lbcbakery.com ou composer sans frais d'usine libre au 1-888-722-5686.

Pour commander des pièces ou des accessoires énumérés ci-dessous visitez notre site web à www.lbcbakery.com. Vous pouvez également appeler notre usine sans frais, au 1-888-722-5686 ou nous envoyer un fax au 1-425 -642-8310 ou nous envoyer un e-mail au service lbcbakery.com.

Item no.	Description de la pièce	Numéro de pièce	Commentaires
1	Éclairage intérieur, 500W	31603-87	
2	Fusible 15A	30900-01	
3	CIP (Clean In Place) nettoyant de four	72103-05	72103-05 est un carton de 2 chaque 2,5 gallon bouteilles du nettoyeur
4	Fixation des flexibles pac	72103-06	Pour le CIP nettoyant pour four bouteille
5	Roulette pivotante (avec frein)	72901-33	
6	4" Ajuster la jambe	72901-35	
7	6" Ajuster la jambe	72901-34	
8	Carrousel assemblée en acier inoxydable	180-768-2	
	Carrousel assemblée revêtement antiadhésive	180-768-2C	
9	Angle spit en acier inoxydable	LCR7-SV	
	Angle spit revêtement antiadhésive	LCR7-SV-C	
10	Fourche spit en acier inoxydable	LCR7-SF	
	Fourche spit revêtement antiadhésive	LCR7-SF-C	
11	Panier en acier inoxydable	LCR7-SB	
	Panier revêtement antiadhésive	LCR7-SB-C	
12	Poignée de la porte de chargement assemblée	180-781-2	
13	Retenue de chaîne kit (ancrage de sécurité)	72609-51	
14	Statif avec roulettes pivotantes	LST7	
15	Armoire fermée avec roulettes pivotantes	LST7W	
16	Système de filtration de l'eau	72610-48	
17	Échelle stick filtre	72610-48A	Pour système de filtration de l'eau
18	Filtre au charbon bloc	72610-48B	Pour système de filtration de l'eau

LIMITED WARRANTY

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") a été habilement fabriquées, soigneusement inspectées et emballées pour répondre à des normes strictes de l'excellence. LBC Bakery Equipment Company (LBC) bons de souscription produits fabriqués et vendus par LBC et ses agents dûment autorisés, contre les défauts de matériaux et de fabrication dans les limites suivantes:

Ce qui est prévu:

- Pièces de rechange Limited comme précisé cidessous, y compris le transport au sol standard de LBC ou des pièces de rechange centre lorsque nécessaire.
- Du labour'sl limitée à la réparation comme indiqué ci-dessous, y compris le transport agent de service agréé, portail d'accès au portail, à cent (100) miles aller-retour et deux (2) heures Voyage dans le temps.
- LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discretion de LBC, tout équipement LBC, y compris mais non limité à des exclusions énumérées.

Période de couverture:

À compter de la date de livraison de LBC ou son distributeur agréé.

- Fours à chariot LRO, étuve à chariot LRP,étuve ralentisseur LRPR pour une période d'un (1) an pièces et main-d'oeuvre limitée.
- Les pièces de rechange sera garanti pour une période de quatre vingt dix (90) jours après l'installation par un agent de service autorisé LBC.

Conditions:

- Couvert équipement doit avoir été installé correctement et conformément aux exigencies du manuel d'installation et tous les codes locaux.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé ou négligés ou utilisés à des fins autres que prévu par LBC.
- Eau relié à l'appareil doivent avoir été en conformité avec les exigences suivantes:
  - L'eau froide 200 – 550 kPa
  - pH: 7 - 7.5
  - Conductivity moins de 1/500,000 Ω par pouce
  - Total des solides dissous moins de100 ppm
  - Dureté de 6.3 - 8.8 grains par gallon
  - Maximale de la salinité et la teneur en ions:

    Chlorides: < 30 ppm
    Sulfates: < 40 ppm
    Iron: < 0.1 ppm
    Copper: < 0.05 ppm
    Manganese: < 0.05 ppm
- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le défaut de fournir la qualité d'eau satisfaisante de l'appareil en conformité avec les exigences du manuel d'exploitation peut causer des dommages aux composants internes et annulera la garantie.
- Tous les travaux de réparation doit être effectuée par un agent de service autorisé LBC.
- L'équipement doit être à l'emplacement d'exploitation de l'acheteur / utilisateur original et n'ont pas été revendus ou récupérés par une autre partie.
- Equipement de LBC est à usage commercial seulement. Si vendus comme un composant d'un autre (OEM) du fabricant d'équipement,
- Ou si elle est utilisée comme produit de consommation, de tels équipements est vendu tel quel et sans aucune garantie.
- Conditions de vente de l'équipement auront été satisfaites dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être fait dans le délai de la garantie limitée.

Le non-respect des conditions ci-dessus annule la garantie

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants:

- Routine d'entretien général, ou une adaptation périodique
- Les pièces d'usure, y compris mais sans s'y limiter, des lumières, de verre, joints de porte, pare-chocs, rack etc.
- Thermostat d'étalonnage après les 30 premiers jours d'utilisation
- Ajustements gaz de l'air et le brûleur
- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs ou des défaillances de l'alimentation électrique
- Nettoyage et réglage des brûleurs et des veilleuses
- Ajustements de l'air
- Réparation des ajustements et des corrections dans la partie de réfrigération de retardateur / systèmes d'épreuves résultant de la mauvaise installation
- Resserrage des vis et fixations
- Les défaillances causées par irrégulières ou insuffisantes électricité, d'eau, de ventilation ou d'un service de gaz
- Les réparations non autorisées
- Prématurée la rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux causés par l'eau entrant
- Connecté systèmes d'approvisionnement en eau de traitement
- Expéditions accélérées sur des pièces de rechange autres que les expéditions au sol standard
- L'usure normale
- Matériel qui a été utilisé à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation noncommerciale, comme à usage d'habitation
- L'équipement installé à l'extérieur des États-Unis ou du Canada ou de l'équipement transportés à travers les frontiers internationales, sauf par un distributeur autorisé LBC.
- Les frais accessoires, charges, pertes d'exploitation et des dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes en raison de l'utilisation ou la défaillance de l'équipement
- Travail et de fabrication de l'agent de service autorisé ou d'autres dans la réparation de l'équipement
- D'autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés pendant l'expédition doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie, et sont de la seule responsabilité de l'acheteur / utilisateur
- Cas de force majer

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties expresses ou implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, dont chacun est expressément exclue. Les mesures correctives présentées ici sont exclusives et en aucun cas être LBC responsable des dommages spéciaux, directs ou indirects.